

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 51 – Mai 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité

Notice n° : 2010-5217

Caractérisation physico-chimique de certains poissons fumés et marinés

Physicochemical characterization of some smoked and marinated fish products

Fuentes A., Fernandez-Segovia * I., Barat J.M. and Serra J.A.

* Universidad Politécnica de Valencia, Departamento de Tecnología de Alimentos, Camino de Vera s/n. 46022, Valencia, Espagne ; Tél : +34-96-387-73-66 ; Fax: +34-96-387-73-69 ; E-mail : isferse1@tal.upv.es

Journal of Food Processing and Preservation, 2010, 34 (1), p. 83-103 - *Texte en Anglais*

à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Des analyses de composition globale et de paramètres physico-chimiques ont été réalisées sur différents poissons marinés ou fumés, de façon à établir une base de données permettant de mieux définir les caractéristiques de ces produits. Trois lots correspondant à des dates d'achat différentes de 15 produits du commerce ont été analysés.

Une grande variabilité des paramètres a été observée, que ce soit entre les produits, mais également au sein de différents lots d'un même produit. Ainsi, pour des anchois fumés, la teneur en sel variait de 7,1 à 11,8 % (exprimée en poids humide), ce qui conduit à une large gamme de variation pour l'activité de l'eau, a_w (de 0,877 à 0,931).

Ces différences importantes entre les lots, au niveau des teneurs en eau, en sel (NaCl), des valeurs de pH, d' a_w , de capacité de rétention d'eau et de couleur, peuvent affecter la durée de conservation du produit ainsi que ses propriétés sensorielles. Il se peut alors qu'à cause de cette variabilité, le produit ne corresponde plus aux attentes du consommateur. Il est par conséquent recommandé aux industriels d'adapter les paramètres de leurs procédés de façon à obtenir des produits aux caractéristiques plus homogènes.